

Chef boucher (F/H)

56500 MOREAC [Accéder à l'annonce en ligne](#)



16/03/2026

🕒 Temps plein

♿ Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence Actual Experts GD collabore avec une entreprise spécialisée dans les hypermarchés, bénéficiant du soutien de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement, avec un effectif de 3550 collaborateurs.

Le poste

Offre d'emploi : chef Boucher (h/f)

Rejoignez l'équipe de notre client dans le secteur de Locminé (56500) en tant que Boucher. Nous recherchons un professionnel passionné et expérimenté.

Vous aurez la responsabilité de maîtriser les fondamentaux techniques de la boucherie : découpe, parage, épluchage

Avec une expérience de 5 ans minimum dans le management, vous contribuerez à la gestion financière d'un rayon boucherie : suivi et fixation des prix, gestion de la marge, traçabilité, et respect des normes d'hygiène et de sécurité.

Votre force de proposition sera un atout pour innover dans les préparations bouchères.

Cette offre est publiée par notre agence spécialisée, engagée à offrir des opportunités exceptionnelles aux professionnels du secteur.

Le profil recherché

Le profil de candidat recherché pour le poste de Boucher (h/f) doit posséder des compétences spécifiques et un niveau de maîtrise requis.

Compétences techniques : Le candidat doit avoir une excellente connaissance des différentes coupes de viande, ainsi qu'une maîtrise des techniques de désossage et de découpe.

Propreté et hygiène : Le respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire est essentiel pour ce poste.

Expérience : Une expérience antérieure dans un rôle similaire est fortement souhaitée pour garantir une adaptation rapide aux exigences du poste.

Compétences en communication : Le candidat doit être capable de bien communiquer avec les clients pour offrir un service de qualité et répondre à leurs besoins.